

★チーズクッキー★



〈材料〉

※出来上がり 30～40 個

無塩バター	130g
砂糖	50g
小麦粉	200g
粉チーズ	30g

粉チーズの風味が良く、子どもにも大人にも人気のおやつです。塩気もあるので、甘いものが苦手な方も食べやすいですよ！



〈作り方〉

- ① バターは室温に戻しておく。(溶かしバターにしても可)
- ② ①に砂糖を加えて混ぜる。
- ③ ②に小麦粉をふるって入れ、よく混ぜる。
- ④ ③に粉チーズを入れ、よく混ぜる。
- ⑤ 一口大に丸め、天板に並べる。
- ⑥ 160℃のオーブンで 10～15 分焼く。